



TENUTA DELL'ORNELLAIA

Grappa 2007

Grappa Ornellaia

Vitigno:

Clima ed annata:

La Grappa Ornellaia è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Cabernet Sauvignon e Merlot raccolte nella Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri. Le vinacce fermentate, utilizzate per la grappa, vengono trasferite in distilleria subito dopo la svinatura ed una pressatura soffice. Conferendo in tempi più brevi la vinaccia alla distilleria, si riesce a garantire una materia prima più ricca in sostanze aromatiche e una resa alcolica maggiore, e comunque nel complesso, una grappa di migliore qualità. I lotti di grappa ottenuti dalla distillazione delle diverse partite di vinacce vengono ulteriormente selezionati e soltanto quelli migliori (più eleganti ed aromatici) vengono assemblati ed introdotti in barriques per un periodo di 18 mesi prima di procedere all'imbottigliamento.

Vinificazione ed affinamento:

Note di degustazione:

La Grappa Ornellaia si distingue per il suo colore carico, per i suoi ottimi aromi, per la struttura elegante (aiutata anche dalla sua permanenza in barriques) e per la sua grande personalità.